



渔民扬帆忙秋捕 王福东 摄

回望老屋

□吴翼民

自两年前二姐因病猝然去世后，老屋一下变得空空荡荡，除了外甥和外甥媳妇去那儿开了个店面，出售苏式绿豆汤之类吃食，余者房间都锁得严严实实，没了一丝烟火气。

其实老屋周围比从前更加热闹了。老屋向东半里是拙政园、忠王府、苏州博物馆，向西里许是北寺塔、桃花坞唐寅故居，向南里许则是玄妙观、观前街。老屋所在的街道本身也很有看头，如今已成“苏扇一条街”，沿街开出许多售卖苏扇的商铺。由先前檀香扇厂改建的工艺美术博物馆和私家园林翠园也都是老屋近邻。老屋三进三天井，楼下客厅、楼上卧室，是典型的苏式普通民居格局。

老屋至少有百余年历史，八九十年前，我的伯父母、父母和叔父母都是在这里成的亲。尤其母亲，十八岁嫁进那老屋，到二十余年前离世，在老屋中生活了七十余年。祖母健在那会儿，老屋当家人实际一直是母亲。

老屋从前的格局真是经典，临街是一间墙门间，跟大多数苏式房子一样，墙门间借给裁缝师傅居住营业，不收租金，却也让裁缝兼任了免费看门人、传达员。墙门间后是天井，天井往里才是客厅，这就护住了内宅家人隐私。墙门间作裁缝铺是姑

苏的老格局，裁缝铺对面往往有个老虎灶。民间相传老虎灶炊气重，必须有裁缝铺的“青龙竹”（裁缝用来挂衣料的竹竿）来化解，谓之“老虎头对青龙竹”，方能保一方平安。我观察过姑苏的街巷，确实随处可见这股搭配布局。

我仍记得那个裁缝铺子。新中国成立初期，街道拓宽施工，墙门间被拆除，改铺成人行道，一个天井就直接面向街道。天井原来由高墙围着，有些高深的样子，偶有蜻蜓飞入，一时飞不出去，围着高墙打转，引得孩提时的我心头“怦怦”乱跳，蹑手蹑脚登楼，小心翼翼从窗沿伸出竹竿和网袋去捉，可蜻蜓往往都能绕过高墙径直飞走。偶有斩获，便在蜻蜓尾端系一根丝线当小宠物玩个半天，夜里放进蚊帐，盼它能像猎鹰一般捕蚊，可往往“出师未捷”，它自个儿先一命呜呼了。

原先天井院墙嵌有砖雕匾额，刻“燕翼贻谋”四字。我早年长久不解其意，后来终于明白，原来此四字出自《诗经·大雅·文王有声》：“武王岂不仕，诒厥孙谋，以燕翼子。”其中“燕”为安治，“翼”为庇护，“贻”为遗留。本义指周武王为子孙筹谋、安抚后代，后世泛指长辈为后代长远谋划。这恐怕是

寻常百姓心中最重要的事情了。后来天井围墙判定为危房，拆除重修，这块砖雕匾额就此不知所终，我一直引为遗憾。

老屋曾非常热闹，三房聚居，楼上除了老祖母的房间，便是三房弟兄姐妹。我幼时长得机灵可爱，时常被大伯和伯母抱去共寝，于是好处多多，他们会打开饼干筒，取出各式各样的零嘴哄我。此外，大哥过继给了伯父母，他称呼二老时会在“爹爹、姆妈”前加一个“好”字，以此区分亲生父母。伯父母先后离世时，大哥以嗣子身份行孝子之礼，每次出殡都由我与他结伴相送。望着相守老屋一辈子的两位长辈遗容，细想他们的好处，我不禁泪眼模糊。待到亲生父母相继辞世，我们兄弟姐妹痛断肝肠，只觉老屋失了长辈，如同房屋断去主梁立柱。

后来轮到我们这一辈直面生离死别。记得在上海某大学任教退休的大哥不幸身患重病，兄弟姐妹齐聚老屋，在附近饭店“吴门人家”替他庆寿，他坐着轮椅执意要把老屋的楼上下楼，里里外外看个遍。众人合力将轮椅抬

上楼，他在当年做功课的房间和写字台畔静默良久，泪水夺眶而出。多少个日日夜夜啊，小不点的我陪着读高中的大哥温习功课，我打盹了，大哥也累了，哥俩就用凉水揩把面孔。接着他把我高高托举起来，用一根远足时觅得的树根逗我说是龙角，再编造龙角故事驱散我的困意。等他做完功课，兄弟俩便洗涮干净、抵足而眠。

大哥考上大学出门读书后，我便和二哥抵足而眠，重复着与大哥相处的日子。哥俩如影随形、不离须臾。大冬天傍晚共一只脚盆洗脚，总是二哥先把脚丫伸进盆里试水温，让我的脚丫搁在他的脚背上，戏谑称之为“乘船”，待水温适宜，他的“大船”便掀翻我这“小船”，彼此把脚洗得暖乎乎方才上床睡觉。夜里二哥总会把我的脚丫揣在他胸口，让我一宿生暖。数年后二哥大学毕业不幸患绝症卧床，我也常常会把他的脚丫纳入自己怀里，让他多多感受手足温情……

岁月如流，老屋依然在，可我不敢走近它。女儿女婿开车载着我路过老屋，我也不敢停下，只是让他们把车开得慢些、再慢些，让我多多回望一下我的老家、我的故土！

生活秀

一碟糟鲜慰夏长

□王晓娟

都说无锡自古便是温润宜居的江南宝地，可一到盛夏，连日暑气蒸腾，溽热裹着潮气闷在街巷楼宇间，走两步便满身黏腻。同事朋友常说，一到夏天，整个人恹恹无力，提不起半点气力，三餐对着一桌饭菜也毫无胃口。这般难熬的伏天，唯有一碗地道江南糟货，方能破开周身燥热，慰藉虚弱的脾胃，成为夏日餐桌上最治愈、最勾人的一抹鲜爽。

初听“糟货”二字，难免心生误解。“糟”字常与糟粕、糟烂挂钩，字面听来算不上雅致，可聪慧的江南人偏偏化废为宝，让这酿酒余下的寻常酒糟，熬煮浸渍出独一份、无可替代的人间至味。所谓糟，便是酿造黄酒、米酒等酒类后沉淀下来的酒渣。早在秦汉年间，先民便发现酒糟兼具去腥、保鲜、提香的本事，将各类肉食鲜蔬浸入糟卤之中，既能延长食材存放时日，又能柔化腥膻，赋予食材绵长温润的酒香。糟制吃食的法子，就此顺着江南水乡的烟火代代流传。

入夏之后，糟货也是我时常做的家常小菜。毛豆、素鸡、百叶结是素味经典，清爽解腻；鸡爪、鸡翅、鸭胗、鲜虾各有风味。而我家餐桌上最受欢迎、当数弹嫩入味的糟鸡爪和糟大虾。

制作糟鸡爪，工序半点偷懒不得，每一步都关乎最终口感。先将新鲜鸡爪逐一洗净，剪去尖锐硬硬的爪尖。冷水下锅，投入葱段、姜片去腥，开大火猛煮，待汤水沸腾、浮沫泛起，便要耐心一点点撇净，再淋入足量黄酒，彻底压除腥味。随后转小火慢焖三十分钟左右，火候是重中之重：煮得太烂，皮肉软烂脱骨，便失了脆弹嚼劲；煮得太硬，糟香难以渗入肌理，唯有煮至用筷子轻轻一戳便能穿透皮肉，方是恰到好处。煮好的鸡爪立刻捞出，浸入提前备好的凉白开中，静置至完全冷却。热鸡爪直接泡糟，热气会冲淡糟卤独有的酒香。凉透后的鸡爪皮肉紧致弹嫩，若顺着中间骨缝对半斩开，更易吸味。取

一只带盖陶瓷大碗，将鸡爪平铺碗底，缓缓倒入糟卤，直至完全浸没所有食材，盖上盖密封严实，送入冰箱冷藏，静待四小时，让酒香丝丝缕缕渗进肉里。

除鸡爪外，其余各色糟货各有处理诀窍。罗氏虾、黑虎虾等外壳较硬的虾适合糟卤，剪去虾须虾枪，沸水焯熟，沥干水分再浸卤；鹌鹑蛋冷水下锅煮熟，剥去蛋壳，在蛋白表层轻轻划几道浅痕，无须久泡，仅一小时糟香便能浸透内里；毛豆沸水焯至断生，摊开彻底沥干后入糟，避免浸泡后发酸发苦。就连前一日剩下的白切鸡、卤牛肉，也可刮去表层厚重油汁，浸入糟卤搁置一夜，次日端上桌，全然没有隔夜菜沉闷油腻的气息，酒糟香中和肉腻，剩菜便焕出新滋味，真正做到化寻常剩菜为夏令珍馐。

待到傍晚暮色垂落，暑气稍稍褪去，从冰箱取出冰透的糟货，一家人围坐餐桌，窗外蝉鸣声声不绝，屋内酒香淡淡萦绕，暑热带来的困顿沉闷，顷刻一扫而空。

先生率先夹起一只饱满的鸡爪，捏起细细咀嚼，胶原蛋白裹着糟香在舌尖化开，他轻叹一声：“这糟卤浸得分寸刚好，不齁咸、不寡淡，黄酒香气裹着鸡爪本身的鲜香，三伏天吃这个，远比重油大肉舒坦开胃。”

儿子伸出筷子夹起一颗鹌鹑蛋，蛋白已成温润的浅褐色，他笑着说：“夏天有这一盘糟货，我能多添一碗米饭！”我夹起一筷青绿糟毛豆，咸鲜回甘，淡淡的酒香漫上喉头，缓缓道：“糟货看着做法简单，实则藏着江南传承千年的饮食智慧。从前没有冰箱，水乡老百姓全靠酒糟去腥保鲜。一代代传下来，成了咱们无锡人的夏日佳肴。只是糟卤含盐量偏高，再可口也不能贪多，浅尝几口，开胃解暑便刚刚好。”

一家人边吃边闲谈，聊日间琐事，聊旧时光阴。清鲜滋味入喉，心头所有闷热烦躁，都在这一口温润绵长的酒香里悄然消散。

我在海边看大桥

□惠 宾

前不久，趁着女儿休假，我随她去往珠海，赴了一场滨海之约。我们从无锡搭乘飞机抵达珠海，下榻的酒店不远处便是珠海的一个海边小岛——野狸岛。旅游指南介绍，这里是观赏港珠澳大桥的绝佳点位。

傍晚时分，漫步在野狸岛的海岸步道上，脚下是轻柔漫卷的伶仃洋碧波；抬眼远眺，一道银灰色的长虹横亘沧海，蜿蜒伸向水天相接的远方，那便是举世瞩目的港珠澳大桥。静静伫立海边，观赏长桥卧波、跨海连三地的盛景，海风拂过耳畔，心底翻涌不息的，是深沉而滚烫的民族自豪感。

初见大桥，最先动容的是它极致的壮美。晚霞之下，大桥如一条灵动的钢铁巨龙，跨越浩渺伶仃洋。桥墩林立、线条舒展，简洁大气的桥身与蔚蓝大海、澄澈长空融为一体，刚硬的工业风骨与温柔的山海风光完美相融。时而海风轻起，海面波光粼粼，大桥倒映水中，虚实相生，宛若画卷；暮色将临之时，余晖铺洒桥面，整座大桥镀上一层暖金，静谧又恢宏。它没有繁复的雕琢，却以贯通山海的磅礴气势，诠释着大国工程的极简之美、雄浑之美和人文之美。这座集桥梁、人工岛、海底隧道于一体的超级工程，是伶仃洋上最动人的地标，也是镌刻在南国海域上最震撼的时代印记。

这般惊艳世人的世纪长虹，落成背后是无数建设者栉风沐雨的坚守与攻坚克难的赤诚。回望建设岁月，伶仃洋海域水文复杂、风浪频发，深海淤泥厚重、地质多变，加上常年台风侵袭、航运繁忙，每一寸施工都面临世界级难题。外海作业无遮无挡，建设者们日日与狂风巨浪为伴，夜夜伴潮声星光入眠。为攻克海底沉管对接、深海围堰、桥梁抗风抗震等技术难关，科研团队踏遍多国考察论证，修改数百套设计方案，从零起步填补多项技术空白。

工期紧张时，建设者们抢抓窗口期，五十余天昼夜奋战攻坚人工岛合围，数十小时不间断作业完成精准施工，八万吨巨型沉管在数十米深海实现毫米级对接。数年间，数千建设者远离故土，顶烈日、抗台风、战深海，以凡人之躯扛下超级工程的千难万险，用汗水、毅力与智慧，在茫茫大海上书写了基建奇迹，让不可能成为可能，铸就了这座百年品质的圆梦之桥。

一桥架沧海，三地自此同心。大桥的落成，早已超越交通通道的本义，成为粤港澳大湾区融合发展的血脉纽带，为三地经济腾飞、民生幸福注入源源不断的活力。曾经，粤港澳三地隔海相望，往来辗转迂回，香港、珠海、澳门三地车程需三小时之久，山海阻隔制约着资源互通、产业联动与人员往来。大桥通车后，三地时空距离大幅压缩，四十五分钟即可通达彼此。三地居民的生活圈、朋友圈彻底交融，跨境就医、通勤创业、休闲旅游成为日常。鲜活果蔬、特色物产当日跨境直达，物流成本大幅降低，生活便利度显著提升。

伫立海边，久久凝望这座跨海大桥，心中感慨万千。它不仅是一座交通之桥、经济之桥，更是一座自信之桥、同心之桥、复兴之桥。它承载着中国基建的硬核实力，彰显着大国工匠精神，更见证着粤港澳三地同心协力、携手共进的担当。从伶仃洋的千年寂寥，到如今长虹跨海、百业兴旺，这座超级工程，是国家综合实力的生动缩影，是中国人民自强不息的鲜活见证。

海风徐徐，海浪轻吟，长桥静卧沧海，无声诉说着奋斗与荣光。女儿陪在身边，细细谈起大桥的建设故事与发展变迁，我静静聆听，望着眼前贯通山海的盛世图景，心中的民族自豪感愈发浓烈。那跨海长虹，跨越的是沧海，连接的是港珠澳三地，奔赴的是山河锦绣、国泰民安的盛世远方。

青稞的五线谱

□梅南频

走进甘南的山谷，撞入眼帘的，是山野间一架架木架。纵横交错，层层排布，像天地间铺开的五线谱，沉甸甸的青稞垂落下来，便是写在高原之上、属于农人岁月的音符。

这木架，当地人叫作草架，是甘南山野独有的风物。高原夏季多雨潮湿，收割后的青稞不能平铺在地面晾晒，便搭建起这样高耸的木架。成捆的青稞被层层码放在横木之上，山风穿隙而过，阳光透过云层洒落，让穗秆慢慢风干。没有机器轰鸣，不靠现代化的烘干设备，祖辈流传的生存智慧，就凝在这粗朴的木头架子上。

扎西和卓玛守着山坳里几亩坡地，已经走过三十多个春秋。山高地寒，土层浅薄，别的作物很难存活，世世代代，这里只种青稞。每年春寒尚未散尽，冻土刚刚化开，夫妻俩便背着种子上山。清晨踩着露水播种，傍晚披着晚霞归家，山地没法使用大型农机，翻土、撒种全靠双手。遇上春霜，幼苗会被冻伤；夏季雨水过多，禾苗又容易倒伏。庄稼的收成，大半要仰仗山神的眷

顾。扎西常说，高原种地，七分看天，三分靠人，人能做的，只有不偷懒。

熬过短促的夏季，山间青稞渐渐由青转黄，收割的日子便到了。天刚蒙蒙亮，夫妻俩就下到田里，镰刀起落，一丛丛青稞应声倒下，然后再麻利地捆成紧实的草捆。坡路崎岖，车辆开不到地头，他们就把草捆驮在摩托上，一趟趟运回屋前。年复一年，手掌磨出厚厚的老茧，肩头留下长久勒出的印痕。

午后山间云起，风从峡谷穿过来。农用小卡车停在草架旁边，满车都是新鲜的青稞。扎西站在车厢高高的草堆上，奋力举起沉甸甸的草捆，向上递去。卓玛踩在木架的横梁上，俯身稳稳接住，再把草捆均匀摊挂在木杆之间。青绿夹杂浅黄的穗子顺着木架垂落，山风拂过，草叶簌簌作响。两人不多言语，只靠着多年磨合的默契，一递一接，重复着简单的动作。阳光偶尔冲破云层，一束光亮落下来，洒在二人沾满草屑的衣襟上。

早年日子要艰难得多。那时候没

有小货车，收割的青稞全靠人力背运。扎西背着硕大的草捆，一步步攀爬崎岖山道，卓玛就在草架上等候。遇上连绵阴雨，来不及晾晒的青稞会发霉腐烂，一年的辛劳便付诸东流。有一年雨季来得早，青稞收割之后连下十几天雨，草架上的青稞发潮，部分穗子生出霉斑。那个冬天，牛羊草料紧缺，夫妻俩只能省之又省，每日上山去寻残存的枯草，才勉强让牲畜熬过寒冬。也是从那以后，搭草架晾晒的习惯，被他们看得越发重。

日子慢慢好转，有了农用小卡车，运草不再全凭肩背，可劳作的内核，却从未改变。籽粒收下来，晾晒去壳，磨成糌粑，是一家人一日三餐的依靠；晾干的秸秆，便是牛羊过冬救命的粮草。高原的冬天漫长凛冽，大雪封山之后，山野寸草难寻，草架上层层叠叠的干草，就是全家安稳过冬的底气。一捆捆青稞搭上去，存下的不只是草料，更是一整年的期盼。

世人奔赴甘南，多迷恋草原辽阔，沉醉湖泊明净，赞叹山石奇绝，却常常

麓履